موسوعة ماما ياسمين
للأكلات الشهية











بسم الله الرحمن الرحيم

يسعدني أن أقدم لكم هديتي

كتاب الأكلات المميزة والمختارة

من مطبخ ماما ياسمين

من تصميمي الشخصي



صدور دجاج بصلصة الليمون الاخضر

المقادير

٤ قطع من الدجاج المخلية من العظام والجلد ومسلوقة بطريقتك الخاصة

١ كوب من عصير الليمون الاخضر

3/4 كوب من عصير التفاح

من مطبخ ماما ياسمين

ملعقتان من النشا

طريقة التحضير

في وعاء عميق نخلط عصير الليمون الاخضر مع النشا وعصير التفاح ونضعه النار يغلي ويحرك من وقت لآخر الى ان تثخن الصلصة .. في وعاء التقديم نضع صدور الدجاج وتقطع كما هو بائن بالصورة وتسكب عليها الصلصة وتقدم مع بطاطس مهروسة

خاص لمنتديات سوفت فى اى بى



دجاج على الطريقه الصينيه

المقادير:

دجاجة واحدة مقطعة ٨ قطع كوب عصير ليمون

٤ ملاعق طعام طحين بالبهارات أو طحين للمقليات

قليل من الصويا صوص

قليل من الثوم والزنجبيل والفلفل

الأخضر الحار مدقوق ملح + فلفل أسود + ١ بيض

الطريقه:

نغسل الدجاج جيدا ونضعه في إناء ثم نضع

الطحين والبيض المخفوق وجميع المقادير

نضع الخليط في الثلاجة لمدة ٦ ساعات وكلما

يكون المدة أطول يكون الطعم أطيب

نخرج الدجاج من الثلاجة ونقليه في زيت حار

بعد القلي نضع الخليط

في إناء يمكن وضعه على النار ثم نضيف

مرة ثانية الثوم والزنجبيل والصويا صوص

نضع الخليط على النار حتى يستوى الدجاج

ويجب أن لا نفتح الغطاء

لكي لا يخرج البخار. ويقدم مع الرز أو

الخبز.

مطبخ ماما ياسمين



الدجاج بالعسل

المقادير

١ ملعقة طعام عسل ٤ قطع صدر دجاج مسحب
٣ بصلة حجم صغير ٢ ملعقة زيت نباتي
٣|٤ كوب مرق دجاج ١ ملعقة طعام دقيق الذرة
٢ بصلة خضراء مقطعة الى شرائح
صويا صوص حسب الذوق

الطريقة



يقطع الدجاج الى شرائح طويلة
يقطع البصل الى شرائح سميكة.
يسخن الزيت في قدر سميكة
يضاف البصل ويحمر على نار قوية
مدة دقيقتين أو حتى يذبل يضاف الدجاج
ويحمر مدة ٤ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبيا
تخفف النار تضاف نصف كمية المرق
ويترك خليط الدجاج على النار حتى ينضج
الدجاج ويجف المرق يخلط العسل مع بقية المرق
يسكب المزيج فوق الدجاج ويحرك حتى تتكاثف
الصلصة ويتبل الخليط بالصويا صوص

مطبخ ماما ياسمين

منتديات سوفت فى اى بى

مكرونة بالليمون والعسل

المقادير

٣أكواب حساء دجاج +١كوب ماء

٢/١ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور

٢/١ ملعقة عصير ليمون + ملعقة صغيرة عسل

١ملعقة صغيرة ملح +قليل من الفلفل الأسود

٢/١ كيلو أي نوع من أنواع المكرونة مسلوقة



شرائح من صدور الدجاج

الطريقة

يخلط حساء الدجاج مع الماء
وبشر الليمون وعصيره والملح
والعسل والفلفل الأسود في
إناء ثم يرفع فوق النار حتى تمام الغليان

تضاف شرائح الدجاج علي الخليط السابق
ثم تهدأ درجة الحرارة ويغطي
الإناء ويترك لمدة ١٥ دقيقة
وحتى يقل الخليط السائل مع التقليب المستمر له
تضاف المكرونة ويغطي الإناء حتى تمام
نضج الدجاج والمكرونة.

مطبخ ماما ياسمين

خاص لمنتديات سوفت فى اى بى

المكرونة بعصير التفاح

المقادير

كوبان بروكلى ٢٢٥ جرام مكرونة

جزر مقطع إلى شرائح

تفاح متوسطة الحجم ومقطعة إلى مكعبات صغيرة

زبادى خالى الدسم



الطريقة

ـ تسلق المكرونة فى ماء مغلى بالطريقة التقليدية، مع إضافة البروكلى فى آخر دقيقتين قبل نضج المكرونة.

ـ بعد النضج، تصفى المكرونة من الماء المغلى وتغسل بماء الصنبور البارد.

ـ توضع المكرونة بعد ذلك فى إناء متوسط الحجم ويضاف إليها البروكلى والجزر والتفاح مع مزج المكونات مع بعضها جيدا.

تخلط باقى المكونات فى إناء آخر صغير الحجم ثم تصب فوق خليط المكرونة حتى تغطيه، توضع المكرونة فى الثلاجة لمدة ساعتين تقريبا وتقدم وهى مثلجة.

مطبخ ماما ياسمين

خاص لمنتديات سوفت فى اى بى



مكرونة بالفلفل والجبن

المقادير

٢/١ علبة مكرونة

٢ فلفل حلو (رومي) أحمر منزوع البذور ومقطعة شرائح

٢ فلفل حلو (رومي) أصفر منزوع البذور ومقطعة شرائح

٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

٣فص ثوم مفروم +٣ملاعق كبيرة زيت عباد الشمس

ملعقة كبيرة خل+ملح وفلفل

٤ملاعق جبن بارميجان أو رومي مبشور

اوراق بقدونس للتزيين

طريقة التحضير

نسلق المكرونة لمدة ١١ دقيقة ونضعها جانبا



يوضع الزيت في المقلاة وينضعه على

النار ويضاف إليه الثوم

ويقلب حتى يصير لونة ذهبيا ومن

ثم نضع شرائح الفلفل ويقلب لمدة ٣ دقائق

يضاف الخل والملح والبقدونس ونتبله

تضاف المكرونة المسلوقة وتقلب لمدة ٣ دقائق

تسكب المكرونة في طبق التقديم

وتزين بأعواد من البقدونس

مطبخ ماما ياسمين


أتمنى الكتاب يحوز على
إعجابكم ورضاكم
وانتظروني في الجزء
الثاني مع كتاب
ماما ياسمين